IMPRESSO

Informativo SINDICATO RURAL DE TAQUARITINGA

ANO XIX Nº 194 • ABRIL/2010

RUA DA REPÚBLICA, 1.197 - CEP 15900-000 - TAQUARITINGA - SP • FONES: (16) 3252-2190 / 3252-2175 / 3252-2463 • E-mail: srtaq@ig.com.br

Base Territorial: Santa Ernestina, Cândido Rodrigues, Fernando Prestes e Taquaritinga

Citricultores buscam soluções para problema do setor

Em reunião na FAESP,cerca de 30 presidentes de sindicatos rurais de regiões produtoras de laranja elaboraram diagnóstico dos problemas atuais do setor e definiram importantes reivindicações para safra de 2010/2011.

Diante dos problemas ocorridos na safra anterior, os citricultores paulistas esperam conseguir uma remuneração que cubram o custo de produção. Para os participantes, este aumento necessário para amenizar os efeitos deficitários do ciclo passado é viável, em razão das perspectivas de redução da oferta da fruta e de reação do consumo externo de suco. Segundo Dr. Marco Antonio dos Santos, coordenador da mesa diretora de citricultura da Faesp e presidente do Sindicato Rural de Taquaritinga, as indústrias exportadoras de suco (Cutrale, Citrosuco, Citrovita e Louis Dreyfus) tem possibilidade de pagar os produtores em reais, sendo que este momento o dólar esta sendo inviável para a negociação de preço, e um adiamento seguramente ajudara o produtor na safra.

Outro tema abordado na reunião foi a redução da atuação do Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus), mantido com contribuições de indústrias e produtores, quanto aos trabalhos de inspeção e erradicação de pomares, intensificado nos últimos anos por causa avanço da doença do greening e do cancro cítrico, que também afetam árvores da Flórida. Neste sentido, sugeriu-se que a inspeção dos pomares seja realizada pelos técnicos da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo para que a erradicação das plantas, no caso do greening, seja executada pelo Estado, mediante pagamento de indenização aos citricultores, bem como que os trabalhos desenvolvidos pelo Fundecitrus, inclusive os de pesquisa, educação e divulgação, sejam assumidos pela Secretaria, por meio dos órgãos já existentes (IAC, Biológico,CATI, entre outros), não havendo a necessidade de novos convênios com o Fundecitrus.

Preços coletados pelo CEPEA/ESALQ/USP

	22/03	23/03	24/03	25/03	26/03
LARANJA – POSTA- INDÚSTRIA	10,50	10,58	10,58	10,63	10,17
LARANJA-PÊRA ÁRVORE MERCADO	17,50	17,50	17,50	17,00	17,00
LARANJA LIMA ÁRVORE MERCADO	13,00	------	20,00	20,00	20,00

Fonte: Cepea

O Sindicato Rural de Taquaritinga está organizando um pool de laranja entre seus associados para comercialização junta as indústrias de suco, os produtores interessados em participar, poderá fazer sua adesão junto ao Engenheiro Agronômico do Sindicato, o mais breve possível sendo que os entendimentos com as industrias já começaram.

LARANJA: faz a máquina do seu corpo funcionar muito melhor

Rica em vitamina C, fonte de sais minerais, fibras vegetais, nutrientes e carboidratos, a laranja é recomendada por profissionais de saúde e nutrição para prevenir várias doenças como gripe e problemas cardiovasculares. Além de ser muito saborosa, a laranja fornece energia para seu dia-dia.

Com lavouras cada vez mais protegidas e produtivas, podemos consumir todos os dias uma das maiores riquezas do País com tranqüilidade e orgulho.

BEBA SUCO DE LARANJA!

O seu corpo agradece.

A citricultura e o Brasil também!

Informamos aos associados para providenciarem a documentação necessária para o IRPF - 2010 (imposto de renda de pessoa física), ano base 2.009. Já estamos recebendo os documentos com antecedência, pois o prazo para transmitir para receita federal termina no dia **30/04/2010**. Os documentos necessários são:

- imposto de renda 2009,
- notas fiscais de compra e venda 2009,
- veículo, se comprou ou vendeu no ano de 2009, trazer nome, CPF, data e valor,
- escritura, se comprou ou vendeu no ano de 2009,
- carnes de INSS, extratos bancários base 31/12/2009, plano de saúde
- escola particular ou faculdade dos filhos,
- despesas e receitas, e talões de nota
- Trazer a ultima declaração ou disquete e recibo

Pedimos a colaboração, para não deixarem para os últimos dias.

OBS: Informamos também que a declaração será preenchida neste Sindicato, com o nosso Contador Valmir.

CMYK

Safra de cana 2010/11 sinaliza equilíbrio das empresas do setor

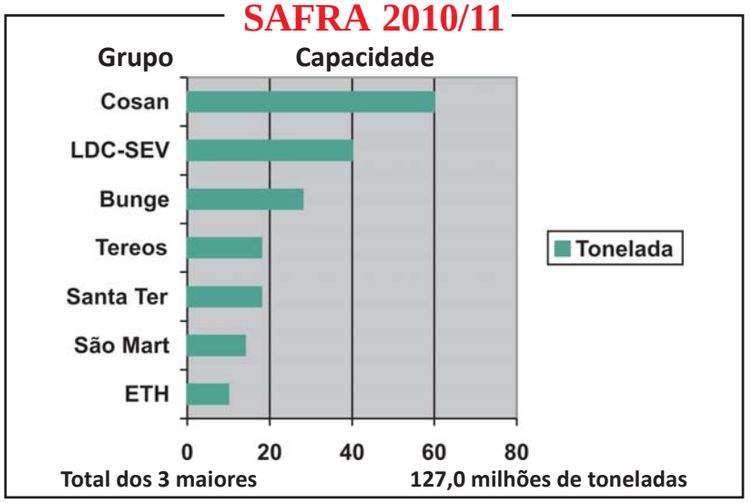
As expectativas da safra 2010/2011 de cana-de-açúcar, que começou em algumas unidades em março e será intensificada em abril, são de aumento na produção, produtividade e rentabilidade do setor sucroenergético. As estimativas são do presidente do Sindicato da Indústria de Fabricação de Álcool do Estado de Goiás (SIFAEG), André Rocha, que prevê mais equilíbrio para as empresas que atuam no segmento em 2010. “Isso será possível devido uma combinação de fatores positivos, como um período com menor incidência de chuvas”,diz.

O Centro-Sul deverá ter um crescimento de 10,8% em relação ao ciclo passado, com moagem de

590 milhões de toneladas contra os 532,47 milhões de toneladas de 2009/10, segundo a Datagro. A Consultoria estima que o Brasil deverá processar 654 milhões de toneladas de cana-de-açúcar nesta safra, crescimento de 10,4% em relação ao ciclo 2009/10, quando foram esmagadas 594,47 milhões de toneladas.

Já a consultoria AgraFNP anunciou recentemente que a safra 2010/11 da região Centro-Sul pode atingir 583,5 milhões de toneladas, com uma produção de açúcar estimada de 33,6 milhões de toneladas e de álcool em 27,6 bilhões de litros.

O cenário atual sinaliza que no norte paulista, os canaviais estão em estado mais adiantado de maturação e que os preço do etanol para usinas recuou nas últimas semanas, repassando a queda para os consumidores. De acordo com especialistas da área, a safra passada foi menor e sobrou cana no pé com o excesso de chuvas nas lavouras de cana, em contrapartida, os produtores foram recompensados pela alta nos preços do açúcar.



Adolescente troca refrigerante por água de coco e chá

A principal bebida que acompanha algumas das delícias do universo adolescente- pizza, pipoca e hambúrguer- pode estar mudando de cara. Pelo menos, quando a refeição é feita em casa, onde o refrigerante vem perdendo espaço na mesa para água de coco e o chá pronto. É o que indica pesquisa realizada pela Nielsen ao longo de 2009, entre os meses de janeiro e novembro, em 8,7 mil domicílios de todo o país.

O levantamento, feito a cada 15 dias e que compara as compras de acordo com a faixa etária dos filhos em cada lar, identificou que o maior índice de consumo das categorias água de coco e chá pronto está nas casas onde moram jovens entre 12 e 17 anos. Os refrigerantes, cujo o volume vendido no país cresceu apenas 1.35% em 2009, são mais consumidos em lares com filhos adultos, de 18 e 29 anos. Não por acaso, a Pepsico comprou em agosto a Amacoco, dona da marca Kero Coco, líder da categoria.

Segundo especialistas, o movimentos pode ser explicado como uma tentativa do país de controlar parte da alimentação dos filhos. “As mães, principalmente, sabem que os filhos não costumam se alimentar bem fora de casa e fazem questão de adotar hábitos mais saudáveis no consumo doméstico”, diz o consultor Adalberto Viviane, da Conceptnet, que recentemente estudou o consumo de bebidas não alcoólicas. A tendência, diz Viviane, é que o refrigerante seja oferecido como “prêmio”, em uma ocasião excepcional, e que uma bebida mais saudável seja oferecida no dia a dia.

Se os pais influenciam a escolha da categoria consumida, os filhos adolescentes optam pela marca. Os lares com filhos de 12 a 17 anos são os que mais gastam com as marcas líderes nas categorias de suco concentrado, sobremesa pronta, suco pronto, água de coco,escova dental, inseticida e desinfetante, segundo a Nielsen.

Engana-se, porém, quem pensa que os jovens estão optando definitivamente por uma alimentação mais saudável. Segundo a Nielsen, também é nos lares com adolescentes que o consumo de creme de amendoim, ketchup e leite condensado impera. Neles, o cereal matinal não é prioridade. A categoria, por sinal, redime os filhos adultos: são eles os que mais consomem cereais (33% acima da média nacional). Para Viviane, o hábito serve como ‘meia culpa’. “Este público já sabe que terá um dia cheio e com pouca chance de se alimentar bem, por isso, prefere garantir algo saudável logo cedo”.

Como as famílias gastam

Índice de compras por categoria de produto

Categoria	Variação em relação á média de consumo do mercado (em %)			
	Casais com filhos			
	Pequeno (0 á 6 anos)	Pré-adolescentes (7 á 11 anos)	Adolescentes (12 á 17 Anos)	Adultos (18 á 29 anos)
Chá pronto para beber	+ 5	-35	+73	-16
Água de coco	-37	+28	+44	+1
Desodorante	-11	+2	+42	+27
Creme de amendoim	+12	-10	+41	-12
Polpa/purê de tomate	-3	+3	+36	+3
Absorvente	-16	+5	+31	+8
Creme dental	-2	+6	+29	+22
Ketchup	-4	+14	+26	+5
Leite condensado	-7	+7	+25	+21
Cereal matinal	-3	+7	+25	+33
Refrigerante	-10	+12	+21	+28
Suco em pó	+2	+22	+19	igual a media
Suco pronto	+7	-8	+18	+18
Bolacha	+16	+15	+11	-7
Sobremesa pronta	-9	-3	+6	+9
Iogurte	+19	-3	-7	+2

A 1ª SAFRA DA PETROBRAS

A Petrobras começará produzir etanol neste mês na Usina de Bambuí (MG). Parte da unidade (40%) foi adquirida em dezembro por R$ 150 milhões, investimentos que levará a capacidade de produção de 100 milhões de litros para 204 milhões de litros de etanol anuais até 2012. Segundo a Agência Brasil, a meta da estatal é produzir até fim de 2010, 750 milhões de litros de etanol e, até 2013 atingir 4 bilhões de litros.

CMYK

CURSOS e EVENTOS

Sindicato Rural e Senar

Curso de Operação e Manutenção de Tratores Agrícolas

Foi realizado no período de 15 a 19 de março últimos, o Curso de Operação e Manutenção de Tratores Agrícolas, ministrado pelo Instrutor Hermes Souza dos Anjos.

Instrutor e participantes do Curso

Informativo
SINDICATO RURAL DE TAQUARITINGA
A serviÁo do trabalhador rural de Taquaritinga e Regi„o!

Expediente

Presidente:	**Dr. Marco Antonio dos Santos**
1º Vice-Presidente:	**Luiz Ricardo Freire de Mattos Barretto**
2º Vice-Presidente:	**Gilmar de Azevedo**
1º Secretário:	**José do Carmo Mazzini**
2º Secretário:	**Francisco Osvaldo Hideo Ogata**
1º Tesoureiro:	**Antonio Geraldo Bueno de Miranda**
2º Tesoureiro:	**Edmilson Cesar Davóglio**
1º Suplente:	**João Décio Romanholli**
2º Suplente:	**Carlos José Gavioli**
3º Suplente:	**Jair Paulo Aquaroni**
4º Suplente:	**Lindolfo Rodrigues Santos Filho**
5º Suplente:	**Telma Regina Gibertoni**
6º Suplente:	**Geni Constancio dos Santos Iria**
7º Suplente:	**Carlos Alberto Grigolli**
1º Conselheiro Fiscal:	**Nelson Petrulis Petrusiunas**
2º Conselheiro Fiscal:	**Shiromu Kawasaki**
3º Conselheiro Fiscal:	**Dorival Gibertoni**
1º Suplente Conselho Fiscal:	**José da Silva**
2º Suplente Conselho Fiscal:	**Roberto Kasuo Ogata**
3º Suplente Conselho Fiscal:	**Agnaldo Sebastião Bombarda**
1º Delegado Representante:	**Dr. Marco Antonio dos Santos**
2º Delegado Representante:	**Luis Carlos Arioli**
1º Suplente Delegado Representante:	**Jaime Rissi**
2º Suplente Delegado Representante:	**Orlando João Previdelli**
DIRETORES ADJUNTOS:	**Walter Valério Neto**
	Sebastião Flávio Agostinho
	Luis Fernando Cazari
	Nildo Fernando Davóglio
	Marco Aurélio Ferraro

Diagramação, impressão e arte-final:
Taquaritinga ArtesGraficas e Editora Ltda.
PABX (16) 3252-4768

SERVIÇOS

O Sindicato Rural de Taquaritinga faz o **cadastro e licenciamento para porte e uso de motoserras** perante o IBAMA. Cadastro este **OBRIGATÓRIO**, pois o equipamento será apreendido e o proprietário multado caso o imóvel seja fiscalizado e não esteja com a documentação em ordem.
Interresados tratar com **Fábio** pelo telefone (16) 3252-2175.

DEPARTAMENTO PESSOAL

Solicitamos aos Associados que compareçam ao Departamento Pessoal munidos das Carteiras de Trabalho de seus respectivos funcionários para que sejam feitas as atualizações.

Todos os funcionários que trabalham com agrotóxicos devem fazer os exames periódicos a cada seis meses.

O prazo para passar ao Departamento Pessoal a quantidade de horas extras dos funcionários, ou qualquer alteração, encerra-se no dia 20 de cada mês

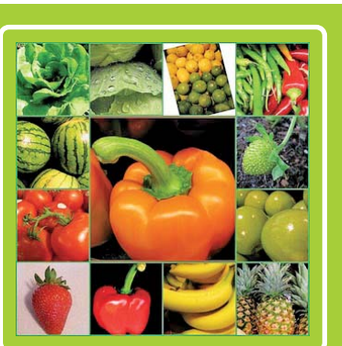
ACIDENTE DE TRABALHO

Por mais simples que seja o ocorrido dentro da propriedade rural, deve ser informado **IMEDIATAMENTE** ao **DEPARTEMENTO PESSOAL** para que sejam tomadas as devidas providências, informando assim, ao INSS sobre o fato. Esta informação é obrigatória e deve ser feita em **até 24 horas após o acidente**.
A Lei n° 8.213/91 determina no seu artigo 22 que todo acidente de trabalho deverá ser comunicado pela empresa, **SOB PENA DE MULTA EM CASO DE OMISSÃO.**

No ato do registro do empregado está munido dos seguintes documentos:
CPF, RG, CTPS, TITULO DE ELEITOR, FOTO 3X4, CERTIDÃO DE CASAMENTO, CERTIDÃO DE NASCIMENTO DO FILHO MENOR DE QUARTOZE ANOS E CARTEIRA DE HABILITAÇÃO.

AGENDA DE PAGAMENTOS:

07/04 - Vencimentos do FGTS.
15/04 - Vencimentos do carnê de INSS (Contribuintes individuais, domésticos e facultativos).
20/04 - Vencimentos do INSS.



O que se colhe em abril:

Aipim, amendoim, arroz, banana, batata-inglesa, feijão, figo, laranja, mandioca, milho, pêssego, uva.

CMYK

Parceria entre Sindicato Rural e Auto Posto Ipiranga sorteiam óleo diesel

Sindicato Rural de Taquaritinga completa 4.500 litros de óleo diesel entre seus associados.

A 42ª edição do sorteio de 100 litros de óleo diesel ocorreu dia 22 de março de 2010, cujo ganhador foi o Sr. José do Carmo Mazzini (ao lado do presidente do Sindicato Marcos Antonio dos Santos), totalizando **4.500** litros em parceria com o **AUTO POSTO IPIRANGA.**

ARMANDO PASTRELO	06/04/1942
FRANCISCO JOSMAR AQUARONI	06/04/1963
JOAO FERMINO TURRA	09/04/1945
GENI CONSTANCIO IRIA	10/04/1940
JANDYRA EIKO MORI KAWASAKI	10/04/1938
MARCO AURELIO FERRARO	10/04/1962
JOSE ZEPHERINO LOTTI	10/04/1959
MARIA DO CARMO PINSETTA	11/04/1940
NECLETO ZANIBONI	11/04/1932
EDUARDO MOUTINHO	13/04/1974
DOLAR ANTONIO GIBERTONI	13/04/1950
IRACEMA BORGES LOTTI	13/04/1933
IRMA CHIAROTTI MICALI	15/04/1916
ANTONIO G. BUENO DE MIRANDA	17/04/1945
MARCO ANTONIO PREVIDELLI ORRICO	18/04/1962
NOEMIA PIRES MORAES	18/04/1924
ANTENOR DOLCI	21/04/1925
WANDERLEI MILSONI	21/04/1935
ZEPHERINO PEDRASSOLI	22/04/1935
WALDOMIRO BERTOLDO	25/04/1936
MARIA APARECIDA ROMANO	25/04/1958
NELSON MARTINS	25/04/1947
MARCO ANTONIO DE OLIVEIRA	26/04/1957
MARIO WILLIAN LEMOS	29/04/1986
IZAURA FERNANDES BELLENTANI	29/04/1940
JOSE MARIA MARTINELLI	30/04/1950

PROMOÇÃO ANIVERSARIANTE DO MÊS

Os associados que estiverem aniversariando no mês, terão **desconto** de **R$ 10,00** na mensalidade efetuando o pagamento até o ultimo dia do mês.

CURIOSIDADES

AO DEUS – DARÁ

Pedir esmola não é atividade moderna. As maneiras que as pessoas usam para se livrar de pedintes é que se multiplicaram. Uma delas, comum antigamente, servia como espécie de consolo: “Deus dará”. A expressão passou a referir-se às pessoas abandonadas à própria sorte, que vivem à toa, sem esperança – ao Deus-dará.

Culinária

PICANHA ASSADA COM SAL GROSSO

INGREDIENTES:

- 1,5 kg de picanha
- 4 claras
- 1 kg de sal grosso
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- ramos de tomilho fresco a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 200ºC (temperatura alta).
2. Numa tigela, coloque as claras, o sal grosso, a farinha e misture rapidamente com uma colher.
3. Numa assadeira, coloque 1/3 da mistura de sal grosso e espalhe com as mãos até obter uma camada do tamanho da carne. Disponha o tomilho sobre o sal grosso e coloque a picanha sobre esta camada. Envolva a picanha uniformemente com o restante da mistura de sal grosso e pressione para que fique bem firme.
4. Leve a picanha ao forno e deixe assar por 1 hora para servir a carne ao ponto. Se você gosta da carne bem passada, deixe assar por 1 hora e 30 minutos. Para a carne mal passada, 45 minutos são suficientes.
5. A camada de sal grosso depois de assada torna-se uma placa bem dura e levemente dourada. Com o auxílio de uma faca, retire a placa e raspe o excesso de sal da carne.
6. Coloque a carne numa tábua e corte-a em fatias bem finas. Se quiser, coloque a placa de sal grosso novamente sobre a carne fatiada e sirva a seguir.

Cartão Ipiranga
Ganhe desconto no litro abastecido e até 40 dias para pagar.
Peça já o seu
Desconto de R$ 0,03 por litro
Auto Posto Ipiranga
Ipiranga
Apaixonado por carro como todo brasileiro.
(16) 3253-2366
Rua Marechal Deodoro, 1848
Centro - Taquaritinga - SP